



Bratkartoffelbrot

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Stück

1/2 kg	mehligkochende Kartoffeln	150 g	Schinkenwürfel/vegetarische Alternative
	neutrales Öl	200 ml	lauwarmes Wasser
1	Würfel frische Hefe	1 EL	Zucker
500 g	Dinkelmehl, Type 630		

Zubereitung

-
1. Die Kartoffeln schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden und in Öl knusprig anbraten. Die Schinkenwürfel hinzugeben und kurz mitbraten.
 2. In dem lauwarmen Wasser den Zucker einrühren und die frische Hefe hineinbröseln. Gut verrühren, bis die Hefe vollständig aufgelöst ist.
 3. In eine Schüssel das Dinkelmehl geben, die Hefe-Zuckerwassermischung hinzufügen und alles gut vermengen. Die Bratkartoffeln unter den Teig heben und gut durchkneten. Je nach Bedarf noch mehr Wasser untermischen.
 4. Den Teig anschließend mit einem feuchten Tuch abgedeckt ca. eine Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.
 5. Den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig zu einem Laib formen und etwa 40 Minuten backen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN